

mo se fanno le amandole, & poi le mutti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette co esse vn pocho di petrosillo & menta battuta facendogli bollir etiadio de bona carne salata Et questa menestra vole esser vn pocho verde ch par piu bella. Et semel mence poi far ipeselli, & ogni ale legume fresco, Ma nocha ch no uoleno esser modati callacqua calda como le faui, Ma lasorli pur cosi con quella sua scorza sottile.

*Verzuso in quadragesima.*

Er farne dece menestre. Piglia vna libra & meza da mandole mondate & pista molto bene como e dicto di sopra mittendogli vn pocha d'acqua fresca per ch no facciano olio. Et piglia vna mollichia di pane biancho & mitila amoglio i bono agresto. Et poi piglia le sopra ditte amandole, & la mollichia, & del sucho daranci, & dell'acqua rosa & di stempera i seme tutte queste cose, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di Zuccharo fino Et passa ogni cosa i seme pe la stamegna facendo questa copositione gialla co vn pocho di Lafrano. Poi la miturai a bollire i vna pignatta di scosta dal focho. Et guarda no piglie fumo volcandola spesso col cocchiaro. Et vole bollir vna oetoua dora uel Circha.

*Bianco mangiare in quadragesima.*

Er farne dece menestre. Pigliarai vna libra & meza da mandole mondate & pista molto bene como e dicto di sopra, & habi vna mollichia di pane biancho mollata i brodo becho di peselli. Et no hauendo peselli poi sopplir co alero brodo, facendo bollir i lacqua vn pane bianchissimo per spatio di meza hora, mettendo amoglio la dicta mollichia in questo brodo. Poi habi qualch bon pesto di mar, o bon luccio d'acqua dolce cotto al lessor. Et de la polpa loro piu soda & piu becha no prenderai meza libra, & pista molto bene con le amandole & mollichia, & con vn pocho di brodo, & del sucho daranci, & non hauendoni sopplirai co vn pocho d'agresto agiungendoui dell'acqua rosata, & meza x libra di Lenzeuero mondo, co oeto oncio di Zuccharo. Et queste cose tutte stempera i seme passate per la stamegna le mettrai accorer in vna pignatta per vna oetoua dora di scosta dal focho ch non piglie fumo & di continuo le menarai col cocchiaro.

*Piselli in Quadragesima.*

Oterai simelmente far li peselli co latte de amandole in tempo quatragesimalo como se dicto di sopra in questo capitulo del biancho magnor.

*Herbe con latte da mandole.*

A bi le herbe & falle bollir in prima vn pocho i lacqua, la qual deue bollire quando gl'le metti Et poi le caua for, & ponle sopra vna tauo